

Restaurant scolaire - Pomerols

Menus du mois de Septembre 2025

S36 du 01/09 au 05/09/2025

C'est la rentrée !
LUNDI 01

Betteraves bio vinaigrette
Raviolis de bœuf Mimolette
Fruit bio

S37 du 08/09 au 12/09/2025

LUNDI 08
Repas végétarien

Crêpe au fromage
Sauté de veau sauce forestière
Carottes
Yaourt fermier vanille
Fruit

S38 du 15/09 au 19/09/2025

LUNDI 15
Repas végétarien

Salade de blé au basilic
Pizza soleillade
Haricots verts
Gouda
Fruit bio

S39 du 22/09 au 26/09/2025

LUNDI 22

Houmous et tortillas
Nuggets de poisson
Gratin de courgettes
Cantal
Flan vanille bio nappé caramel

S40 du 29/09 au 03/10/2025

LUNDI 29

Macédoine de légumes bio
Sauté de veau sauce tomate
Purée de carottes bio
Tomme blanche
Fruit

MARDI 02

Salade de riz provençale
Colin poêlé au beurre
Epinards à la crème
Fromage blanc bio aux fruits
Fruit

MARDI 09
Repas végétarien

Concombres bio tzatziki
Oeuf dur sauce cocktail
Taboulé
Emmental (coupe)
Crème caramel

MARDI 16

Concombres vinaigrette
Filet de poulet sauce tandoori
Purée de Pommes de terre bio
Chèvre
Purée de fruits bio

MARDI 23

Salade coleslaw
Hachis parmentier de bœuf bio
Bûche de chèvre (coupe)
Eclair au chocolat

MARDI 30

Salade de pommes de terre
Dos de colin pané
Epinards à la crème
Carré de l'Est (coupe)
Mousse au chocolat

MERCREDI 03
Centre de loisirs

Concombres tzatziki
Sauté de poulet sauce yassa
Pommes noisette
Vache qui rit
Tarte au chocolat

MERCREDI 10
Centre de loisirs

Friand au fromage
Filet de poulet sauce milanaise
Ratatouille
Suisse aromatisé
Fruit

MERCREDI 17
Centre de loisirs

Taboulé
Jambon* (S/porc : Jambon de volaille)
Carottes Vichy
Samos
Crème vanille

MERCREDI 24
Centre de loisirs

Tarte chèvre tomate
Rôti de porc* sauce aigre douce (S/porc : Rôti de dinde aigre douce)
Brocolis
Délice de camembert
Fruit

MERCREDI 01
Centre de loisirs

Radis beurre
Sauté de bœuf bio sauce raz el hanout
Riz
Saint Nectaire
Liégeois vanille

JEUDI 04

Carottes rapées
Sauté de bœuf bio marengo
Semoule bio
Coulommiers (coupe)
Glace timalle vanille chocolat

JEUDI 11

Radis beurre
Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* (S/porc : aux dés de volaille)
Yaourt sucré bio
Fruit

JEUDI 18

Salade de tomates
Sauté de bœuf bio sauce camarguaise
Riz bio
Coulommiers (coupe)
Fruit bio

JEUDI 25

Salade verte
Blanquette de poulet
Riz
Yaourt fermier sucré
Fruit

JEUDI 02
Repas végétarien

Crêpe au fromage
Omelette
Ratatouille bio
Yaourt fermier vanille
Cake au chocolat

VENDREDI 05
Repas végétarien

Salade pastorelle
Crique au Cantal (Galette de pommes de terre au Cantal)
Haricots verts
Yaourt aromatisé
Melon jaune

VENDREDI 12

Salade de tomates
Colin sauce aneth
Pommes de terre bio
Vache qui rit
Far breton

VENDREDI 19

Salade iceberg
Thon à la sicilienne
Torsades
Suisse aromatisé
Gâteau moelleux aux pommes

VENDREDI 26
Repas végétarien

Salade de tomates bio
Bolognaise de lentilles bio
Fusilli bio
Edam
Purée de fruits bio du chef

VENDREDI 03

Salade iceberg
Bolognaise de bœuf bio
Pennes
Edam bio
Glace batonnet vanille

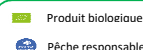
* présence de porc

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Légende

Produit de saison
Produit local
Dessert du chef

Les groupes d'aliments



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.